سیب کا حلوا

اجزاء:

پیلے سیب: آدھا کلو

کھویا: آدھا پاؤ

بالائی: ایک پاؤ

پستہ: چار تولے

کشمش: چار تولے

بادام کی گری: آدھ چھٹانک

سبز الائچی: چھ عدد

چینی: آدھا کلو

گھی: ڈیڑھ پاؤ

کیوڑا: ایک چمچ

ترکیب:

سیب دھو کر چھلکے اتار لیں اور کدو کش کر لیں۔ ایک کھلے منہ کے برتن میں سیب ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ گل جائیں تو بالائی پھینٹ کر اور کھویا اچھی طرح چورا چورا کر کے اس میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی چینی بھی ڈال دیں اور چمچ برابر چلاتی رہیں۔

جب چینی کا پانی خشک ہو جائے، شیرہ جذب ہو جائے اور سب کچھ یکجا ہو جائے تو آئل میں سبز الائچی تل کر ڈال دیں۔ پستہ اور کشمش بھی تل کر ڈال دیں اور خوب بھونیں۔

جب حلوہ بھن جائے اور گھی چھوڑ دے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور چند منٹ ڈھکا رہنے دیں۔ ایک خوبصورت ڈش میں ڈال کر چاندی کے ورق لگائیں، پستہ اور بادام کے ساتھ سجائیں

0307-8162003